



# BANDE DE CAVES 2022

par Philippe & Diane Cauvin



## La petite histoire...

Un rouge canaille acidulé fruité.

Volontairement léger, issu d'un assemblage de vins fruités et peu extraits, ce vin est parfait pour accompagner les déjeuners quotidiens, les envies de légèreté. Ce vin rouge claret rappelant les fruits gourmands fraîchement pressés procure une sensation désaltérante et peut être dégusté légèrement rafraîchi.

**Vignerons à la vigne** Jean-Marc V., Philippe & Diane Cauvin

**Vignerons vinificateurs** Philippe & Diane Cauvin

**Encépagement** 70 % Négrette, 20 % Syrah, 10 % Gamay

**Superficie / Age moyen des vignes**

1,5 ha – 35 ans

**Sol / Culture** Limons graveleux - AB certifié

## Vinification - Elevage

Vendanges manuelles, encuvage par gravité. Vendange éraflée, non foulée - Vinification naturelle

Cuvaison de 10 jours cuve béton brut – Vin non collée, filtré

Mise en bouteilles 20 avril 2023

## Analyses vin en bouteilles

degré 10,6 % alc/vol

sucres totaux 0,8 g/l

SO<sub>2</sub> total 39 mg/l

**Production** 6500 bouteilles 75cl.

---

## The little story...

A refreshing and light red wine with a pale wine colour. This wine goes perfectly with fishes, picnics, daily meals... This nearly dark rosé or blush wine, remembering newly squeezed gourmet fruits, provides a thirst-quenching sensation. Can be enjoyed chilled.

*Grape varieties: 70% Négrette, 20% Syrah, 10% Gamay*

*Plot / age of the vines: 1,5 ha planted with 30-year-old vines*

*Soil / Cultivation: Stony silts Organic certification*

*Vinification / Maturing*

*Manual harvest, gravity vatting.*

*De-stemming. No crushing.*

*Natural vinification without oenological inputs.*

*10-day vatting in concrete tank – Filtration before bottling*

*Bottling april 20<sup>th</sup> of 2023*